

## 2016 STETTENER RIESLING GIPSKEUPER

---

Stille Wasser sind tief, wie dieser elegante Riesling vom tiefen, mineralreichen Keuperboden. Er wird nicht von Aromen, sondern der Textur bestimmt. Steinig und rauchig mit eleganten Details, die rote Früchte und Weinbergspfirsiche ins Spiel bringen. Der tonangebende, salzige Faden zieht sich in ein langes, nussiges und nachdenklich machendes Finale.

**Speiseempfehlung:** Verträgt sich bestens mit Schweinebraten und Brathuhn, besonders, wenn deren Kruste so richtig knuspert und kracht.

**Boden:** Gipskeuper (überwiegend rötlichen Tonsteinen – mit Einlagerungen von Gips-, Anhydrit- und Steinsalzlagen)

**Vinifikation:** Selektive Lese und Spontangärung im Edelstahltank

**Analyse:** Alkohol: 11,5 % vol, Säure: 6,1 g/l, Restzucker: 8,6 g/l

Still waters run deep, and so does this elegant Riesling. Texture rather than aroma drives this Riesling from deep, mineral-rich keuper soils. Stony and smoky with an elegant detailing of red fruit and vineyard peach. The central, saline seam provides a long, nutty and thought-provoking finish.

**Food Recommendation:** Pairs well with slow-roasted pork or poultry, especially with plenty of crisp, homemade crackling.

**Soil:** Gipskeuper (gypsumkeuper, predominant red claystone with enclaved gypsum)

**Vinification:** spontaneous fermentation in stainless steel tank

**Analysis:** Alcohol: 11,5 % vol, Acidity: 6,1 g/l, Residual sugar: 8,6 g/l



---

### WEINGUT BEURER

Lange Straße 67  
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190  
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de  
www.weingut-beurer.de